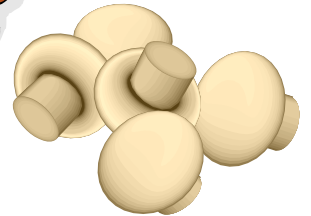
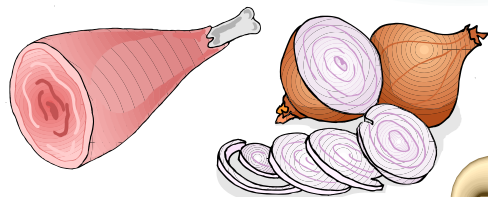
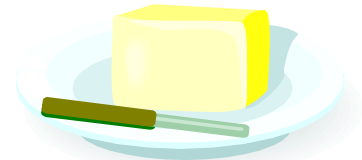


# ～和風豆乳バターライス～

材料（分量：2人分）

- ・米 1合
- ・豆乳 150ml
- ・水 30ml
- ・和風だしの素 2.5g
- ・鶏肉（もも） 50g
- ・玉ねぎ 50g
- ・マッシュルーム 100g
- ・有塩バター（炒める用）2g
- ・有塩バター（仕上げ用）6g
- ・あらびき黒こしょう 少々
- ・枝豆 20g
- ・粉チーズ 適量



<作り方>

- ① 米を研いでざるにあげておく。
- ② 鶏肉は2cm角,玉ねぎ5mm角,マッシュルーム縦4～6等分に切る。
- ③ フライパンに炒め用のバターを入れ熱し、バターが溶けたら②の鶏肉→玉ねぎ→マッシュルームの順に入れ炒める。黒こしょう少々を振る。
- ④ 炊飯釜に①の米,豆乳,水,だしの素,③炒めた具材を入れて炊く。
- ⑤ 炊けたら、バター,黒こしょう,枝豆を入れて、よく混ぜ合わせる。
- ⑥ 食べる時に好みで粉チーズをかける。